

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2002 年 8 月 29 日 (29.08.2002)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 02/065845 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23D 9/00, C11B 5/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP02/00335

(22) 国際出願日: 2002 年 1 月 18 日 (18.01.2002)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願 2001-12330 2001 年 1 月 19 日 (19.01.2001) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日清製油株式会社 (THE NISSHIN OIL MILLS, LTD.) [JP/JP]; 〒104-8285 東京都中央区新川 1 丁目 2 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 関 慎二 (SEKI, Shinji) [JP/JP]; 〒234-0054 神奈川県横浜市港南区港南台 1-29-1 Kanagawa (JP). 日高 一郎 (HIDAKA, Ichirou) [JP/JP]; 〒236-0042 神奈川県横浜市金沢区釜利谷東 2-17-8-305 Kanagawa (JP). 有本 真 (ARIMOTO, Shin) [JP/JP]; 〒235-0023 神奈川県横浜市磯子区森 6-27-9-312 Kanagawa (JP). 芳野 寿子 (YOSHINO, Hisako) [JP/JP]; 〒220-0054 神奈川県横浜市西区境ノ谷 90 Kanagawa (JP). 生稻

淳一 (IKUINA, Junichi) [JP/JP]; 〒238-0026 神奈川県横須賀市小矢部 2-21-22-503 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 鈴江 武彦, 外 (SUZUYE, Takehiko et al.); 〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3 丁目 7 番 2 号 鈴榮特許綜合法律事務所内 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: EDIBLE FAT COMPOSITION CONTAINING PHYTOSTEROL AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 植物ステロール含有食用油脂組成物およびその製造方法

(57) Abstract: A phytosterol-containing edible fat composition which has an improved flavor although it contains a sufficient amount of a phytosterol. It is produced by a process which comprises deodorizing at 100 to 270°C a feed material mixture comprising an edible fat and 1 to 50 wt.% phytosterol.

(57) 要約:

十分量の植物ステロールを含有しながら向上した風味を提供し得る植物ステロール含有食用油脂組成物を製造するために、食用油脂と植物ステロールを含み、植物ステロールを 1 質量% から 50 質量% までの割合で含有する原料混合物を 100℃ から 270℃ までの温度で脱臭処理する。

02/065845 A1